
Prevenció de la legionel·losi en nebulitzadors alimentaris



C S B

Consorci Sanitari
de Barcelona



Agència
de Salut Pública

La legionel·losi és una malaltia causada pel bacteri *Legionella*, que es pot presentar de manera esporàdica o en forma de brots epidèmics que poden afectar grups de persones de la comunitat.

Des del seu reservori natural, el bacteri pot colonitzar els sistemes d'aigua calenta i freda dels edificis o altres sistemes que necessiten aigua per funcionar. Si la instal·lació disposa d'algun sistema que produeixi aerosols, les gotes d'aigua que contenen el bacteri poden ser inhalades i provocar la legionel·losi en persones susceptibles.

A l'Agència de Salut Pública de Barcelona vigilem i controlem sanitariament les instal·lacions de la ciutat que poden dispersar la legionel·la, i investiguem les fonts ambientals quan es detecten casos o brots de la malaltia.

Els equips d'humidificació i nebulització per la conservació de productes frescos es consideren equipaments de baix risc segons l'art. 2.3. del Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per la prevenció i control de la legionel·losi.



Requisits sanitaris dels nebulitzadors alimentaris

1. Segons l'establert al Decret 352/2004, aquests equips estan subjectes a normes d'autocontrol basades en el sistema d'anàlisis de perill i punts de control crític.
2. Les persones titulars de les instal·lacions són responsables del compliment de les disposicions que s'estableix al Decret. La contractació d'un servei de manteniment extern no eximeix al titular de la instal·lació de la seva responsabilitat.
3. Cal elaborar i aplicar programes de manteniment higienicosanitari (art. 6.4 Decret 352/2004), que han d'incloure com a mínim:
 - ◊ Revisió de totes les parts del sistema per assegurar el seu correcte funcionament
 - ◊ La neteja i, si escau, la desinfecció preventiva i/o en continu de l'equip de nebulització. La periodicitat de la neteja d'aquests equips ha de ser, almenys, una vegada a l'any.
4. Les tasques realitzades han d'anotar-se en un registre d'activitats de manteniment higienicosanitari, que haurà d'estar sempre a disposició de les autoritats sanitàries i haurà de constar, com a mínim, de:
 - ◊ Esquema de funcionament hidràulic de l'equip de nebulització
 - ◊ Programa de revisió
 - ◊ Incidències detectades i altres operacions de revisió
 - ◊ Butlletins de les anàlisis microbiològiques
 - ◊ Certificats de les neteges i desinfeccions



Recomanacions

- ⦿ L'aigua d'aportació ha de complir amb els paràmetres d'aigua de consum (RD 140/2003).
- ⦿ Evitar els dipòsits d'acumulació als equips. En cas d'existir, s'haurien de buidar i netejar periòdicament.
- ⦿ Disposar de sistemes de desinfecció en continu de l'aigua (físic o químic), sistemes de filtració, vàlvules de retenció i vàlvules de drenatge per evitar l'estancament d'aigua.
- ⦿ Els difusors i brocs han de ser fàcilment desmontables i accessibles per la seva neteja, desinfecció i manteniment.
- ⦿ Els equips han de disposar de dispositius de presa de mostres per facilitar la recollida de mostres d'aigua en quantitat suficient per realitzar anàlisis microbiològiques (un litre o més).

Operacions de manteniment mínimes recomanades en nebulitzadors alimentaris

Operació	Periodicitat mínima	Responsable
Posada en funcionament de l'equip abans de l'obertura al públic de l'establiment	Diari	Establiment
Comunicació de qualsevol incidència o alarma al servei tècnic responsable del manteniment	Diari	Establiment
Neteja i desinfecció de la barra nebulitzadora	Setmanal	Establiment
Revisió i substitució dels elements necessaris: <ul style="list-style-type: none"> - Estat general de conservació i neteja - Estat del dipòsit o de l'aportació d'aigua - Revisió de fuites d'aigua - Revisió del sistema de desinfecció i bombes de pressió - Revisió de descalcificadors, làmpades UV, osmosi inversa, filtres - Revisió de l'estat de neteja i incrustació de la barra nebulitzadora i els broquets nebulitzadors - Revisió de la vàlvula de buidat - Revisió del funcionament de temporitzadors, alarmes, etc. 	Periodicitat especificada pel fabricant o servei tècnic responsable del manteniment	Servei tècnic responsable del manteniment
Neteja i desinfecció de tot el circuit segons protocol similar a l'aigua de consum (annex 3.B RD 865/2003)	Anual	Empresa inscrita al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides
Recollida de mostres per la determinació de <i>Legionella</i> spp.	Anual	Laboratori de salut ambiental

Més informació



Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i control de la legionel·losi. DOGC núm. 4185, 29.07.04. <http://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/4185/395108.pdf>



Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi. BOE núm. 171, 18.07.03. <https://www.boe.es/boe/dias/2003/07/18/pdfs/A28055-28069.pdf>



Guías técnicas para la prevención y control de la legionelosis en instalaciones. <https://www.msssi.gob.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/agenBiologicos/guia.htm>



Llei 18/2009, de Salut pública. DOGC núm. 5495, 30.10.2009. http://portaljuridic.gencat.cat/ca/pjur_ocults/pjur_resultats_fitxa?action=fitxa&documentId=532871



UNE 100030:2017 Prevención y control de la proliferación y diseminación de Legionella en instalaciones. 12.04.2017. <http://www.aenor.es/aenor/normas/normas/fichanorma.asp?tipo=N&codigo=N0058186#.WUEHUjFVCJA>





Salut ambiental

Connectem?

f t G+ y in

www.aspb.cat